40e Année. — N° 41 14 Octobre 1923

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz	Chronique. — La fumure des vignes grêlées ; — Les vins français en Belgique ; — La mévente des vins du pays en Suisse.
B. Zolotarewsky	Chrysalidation de l'Eudémis dans la terre.
J. Selariès	La résistance à la sécheresse des hybrides.
R. Couvret	Une manifestation à l'Ecole d'Agriculture, en faveur de l'Electrification rurale. (Avec une planche en couleurs.)
E. Creuzé	A propos d'hybrides
	Chemins de fer du Midi.
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques

« Le Progrès Agricole et Viticole » n'autorise la reproduction de ses articles qu'à la condition expresse d'en indiquer la source.

CHRONIQUE

La fumure des vignes grêlées

Dans notre dernière chronique, nous avons insisté sur la nécessité de sulfater le nouveau feuillage des vignes grêlées dès que quelques taches de Mildiou se montrent, afin d'éviter les invasions ultérieures qui, plus importantes, pourraient arrêter l'aoûtement des bois de taille.

Quelle fumure doit-on appliquer à ces vignes ?

La réponse doit varier suivant l'époque et l'importance des dégâts.

Une grêle qui tombe de bonne heure, en mai par exemple, affaiblit nécessairement la souche. Le feuillage est en effet supprimé ou réduit jusqu'au moment où il a repris l'ampleur qu'il avait avant le désastre, c'est-à-dire pendant deux ou trois semaines. C'est en somme comme si la vigne était entrée en végétation deux ou trois semaines plus tard, raccourcissant ainsi la durée de la période de croissance.

Mais d'autre part, la grêle supprime une cause importante d'affaiblissement, le raisin ; de telle sorte que pour les chutes de grêle hâtives, les effets de la suppression des feuilles et de la suppression des grappes se compensent plus ou moins complètement, et on l'a bien vu en 1923 dans les vignes grêlées en mai 1922. Dans ce cas, il n'y a pas lieu d'appliquer des fumures autres que les fumures habituelles ; il n'y a aucun inconvénient à forcer un peu les doses.

Quand il s'agit de chutes de grêle tardives, c'est autre chose. Ici il y a également arrêt de la végétation, qui reprend quelques jours après, mais ne reconstitue un feuillage égal en surface à celui qui a disparu que deux ou trois semaines plus tard. Retard ou raccourcissement de la période d'activité de la souche, de l'aoûtement des bois, et affaiblissement plus ou moins marqué. La destruction des grappes n'est pas ici une compensation ; car étant très développées à cette époque, elles ont déjà rempli leur rôle épuisant et affaiblissant. De toute façon, les vignes grêlées à ce moment seront affaiblies.

Il faut donc les remonter. Il y a lieu de remarquer que la plus grande partie de ce qu'elles ont enlevé pour se développer est restitué à la terre sous la forme de débris de feuilles, de grappes hachées etc... La potasse, qui se trouve surtout dans les grappes, l'acide phosphorique font presque entièrement retour au sol. L'azote pareillement, si les feuilles déchiquetées à terre n'étaient envahies par des moisissures diverses dont l'action amène une perte dans l'atmosphère, soit à l'état d'azote pur, soit à l'état d'ammoniaque.

D'autre part, l'élément qui pousse le plus à la végétation et qui donne le plus de vigueur à la vigne, c'est l'azote. Dans les fumures à donner aux vignes grêlées, il y aura lieu de faire prédominer les engrais azotés sur les autres éléments fertilisants, si l'on croit devoir ne pas employer une fumure complète.

Les vins français en Belgique

Les négociants en vins belges, sous la conduite de MM. Delbruyère ; Carles, directeur de la *Revue Vinicole belge* ; Charriaut, attaché commercial à l'ambassade française de Bruxelles ; Guillon, inspecteur général de l'Agriculture, viennent de visiter les principaux vignobles français : la Gironde, le Béarn, les Pyrénées-Orientales, l'Aude, l'Hérault, le Gard. les Côtes du Rhône, la Bourgo-

gne, etc... Ils ont reçu partout le meilleur accueil et dégusté en fins connaisseurs nos vins si variés.

Au banquet qui leur a été offert à Montpellier par la C. G. V. et par le Syndicat des négociants en vins, M. Charriaut a fait un exposé très clair et très précis des débouchés que nos vins pourraient trouver en Belgique.

Les grands vins rouges, Bordeaux, Bourgogne, etc., sont particulièrement appréciés en Belgique, où se trouvent encore, du reste, malgré les allemands, les caves les mieux garnies. Mais en est-il de même des vins courants. M. Charriaut s'exprime ainsi à leur sujet :

« Ces vins ont déjà un important marché en Belgique ; mais je voudrais que ce marché fut élargi, sensiblement élargi. Comment y arriver ? Il n'y a évidemment qu'un moyen : l'augmentation de la consommation. Mais comment augmenter cette consommation ?...

La Belgique boit beaucoup plus de vin qu'autrefois. — Depuis la guerre, depuis qu'aucune boisson spiritueuse ne peut plus être servie dans les cafés et restaurants, la consommation des vins a sensiblement augmenté en Belgique : elle est passée de 350.000 hectolitres en 1913 à 560.000 en 1922. Mais — le croirait-on ? Ce n'est pas la France qui a bénéficié de cette progression, ce n'est pas la France qui fournit ces 210.000 hectolitres d'augmentation.

La France vendait 261.000 hectolitres à la Belgique en 1913 ; elle lui en a vendu, en 1922, 276.000. Les expéditions françaises vers la Belgique n'ont pas fléchi, sans doute ; mais, vous le voyez, elles ne se sont pas accrues pour ainsi dire.

Que sur les 210.000 hectolitres d'augmentation de la consommation belge, comparativement à 1913, la France n'intervienne que pour 150.000 hectolitres, que cet excédent ait pu profiter presque uniquement à d'autres pays que la France, il y a là, vous en conviendrez tous, mes chers amis de Belgique, une situation anormale, paradoxale, contre-nature, dirai-je même.

Les chiffres que je viens de vous citer montrent qu'il s'est formé, en Belgique, une clientèle nouvelle. Pour cette clientèle, je vous demande une préférence ; pour cette clientèle, je réclame au nom des intérêts français que j'ai mission de servir, et qui sont d'ailleurs étroitement liés aux intérêts belges, — je réclame un droit de priorité.

Le Belge consommait en moyenne, en 1913, 48 litres de vin par habitant et par an ; il en consomme aujourd'hui 74 litres. Sur ces 74 litres, la moitié seulement, à peu près, en comptant l'Algérie même, est de provenance française. Si la proportion de 1913 avait été conservée, c'est 54 litres au lieu de 37 ou 38 que la France devrait fournir sur les 74 litres que le Belge consomme en moyenne annuellement, depuis le nouveau régime de l'alcool.

Vous vous efforcerez, Messieurs, j'en ai la certitude, de contribuer à rétablir la proportion de 1913 qui était une proportion raisonnable, naturelle, si l'on considère la situation géographique des deux pays, l'intensité de leurs relations commerciales, et l'étendue aussi bien que la variété des ressources vinicoles de la France.

Je vois aussi la nécessité d'un autre effort. Une clientèle nouvelle s'est formée, en Belgique ; cette clientèle, il faut l'étendre. Il faut que la petite

bourgeoisie et la classe ouvrière boivent plus de vin encore qu'elles n'en boivent.

L'ouvrier surtout doit boire du vin. Il doit en boire dans l'intérêt de sa santé et dans l'intérêt du pays même. Ce n'est pas à vous qu'il faut apprendre que l'ouvrier qui boit du vin est plus prompt que celui qui n'en boit pas, qu'il est plus vif, plus rapide, et que son intelligence est, en général, plus éveillée. Les industriels devraient donc eux-mêmes chercher à développer la consommation du vin parmi leurs ouvriers. Le rendement s'en ressentirait, et ce serait un bien pour tous.

Que le vin soit une boisson tonique, reconstituante, maintenant à l'homme toutes les activités, toutes les ardeurs de sa prime jeunesse, Messieurs, vous en avez deux exemples sous les yeux. Voyez M. Delbruyère, voyez M. Carle. Les deux doyens de la mission belge, qui ont passé toute leur vie dans le vin, si je puis m'exprimer ainsi, ne sont-il pas, entre nous tous, les plus alertes, les plus vaillants et les plus jeunes ?

M. Delbruyère et M. Carle me rapellent ces deux jeunes filles que l'on voyait autrefois, à Bruxelles, dans une vitrine de la rue Grétry et dont la chevelure abondante traînait jusqu'à terre parce qu'elles avaient employé je ne sais quelle lotion régénératrice du cuir chevelu. MM. Delbruyère et Carle sont la réclame vivante de nos bons vins de France. »

D'après les chiffres cités, la consommation des vins d'Espagne ordinaires a fait de grands progrès en Belgique. Est-ce parce que ces vins qui sont plus corsés que les nôtres, en général, conviennent mieux à un palais septentrional que les vins légers ? C'est possible, car, dans les pays froids ou humides, il faut consommer des boissons riches en alcool, alors que dans les pays chauds les boissons aqueuses sont préférées. Dans le sud de l'Espagne, de l'Italie, l'eau pure est encore souvent la boisson courante.

S'il en est ainsi, ce sont nos vins de coteau qui devraient prendre le chemin de la Belgique ; encore serait-il bon qu'un tarif de transport spécial fut appliqué aux vins dirigés sur ce pays, et surtout, si c'est possible, que les droits de douane fussent ramenés à des droits fiscaux très réduits. D'après M. Carle, la Belgique produit à peine mille (1.000) hectolitres de vin. Elle n'a donc aucune production viticole à protéger ; et dès lors pourquoi encore barrer partiellement la route à un produit qui ne concurrence aucun des siens, pas même la bière ! En augmenter le prix par des taxes d'importation élevées, c'est se punir de consommer les bonnes choses.

La mévente des vins du pays en Suisse (1)

La mévente actuelle des vins remonte à l'automne 1922. Les prix des vins reculèrent alors de façon très sensible et la vente de la récolte se heurta à à de grandes difficultés. Nos enquêtes ont permis de déterminer que, pour l'ensemble du pays, les cours baissèrent, par rapport à l'automne 1921, de :

52,6 °/₀ pour les vins blancs ordinaires ;
44 °/₀ pour les vins rouges ordinaires ;
46,4 °/₀ pour le blanc de bouteille ;
39,6 °/₀ pour le rouge de bouteille.

Cette forte baisse n'eut en aucune façon pour effet de faciliter la vente des vins et, notamment dans la Suisse occidentale et le Tessin, les producteurs ont dû en encaver eux-mêmes de grandes quantités dont une importante fraction leur reste pour compte à l'heure actuelle encore, c'est-à-dire à la veille de la vendange. Cette mévente s'aggrave du fait que les marchands de vins possèdent aussi de gros stocks de vins indigènes et étrangers.

L'une des premières causes de cet arrêt du débit réside dans le fait que l'importation des vins a été excessive. La récolte indigène de l'an dernier se montait environ au double de la normale. Or, au lieu de restreindre l'exportation en proportion, on la maintint à son niveau normal. Voici quelles ont été les quantités de vin importées :

	1912-13	1921-22	1922-23
	hl.	hl.	hl.
Au 4e trimestre.....	489.355	355.966	355.277
Janvier-juillet.....	881.785	705.998	631.567
Total octobre-juillet.....	1.371.140	1.061.964	986.844
Récolte indigène.....	659.000	487.000	1.080.000
Soit au total.....	2.030.140	1.548.964	2.066.884

En raison de l'abondance de notre propre récolte, les quantités importées pendant les dix derniers mois ont été beaucoup trop fortes ; les quatre cinquièmes auraient suffi pour faire face aux besoins du pays. C'est donc à ce fait que le défaut d'écoulement chez nous est pour une part imputable. Les marchands n'auraient pas dû importer dans d'aussi fortes proportions et l'on aurait notamment dû suspendre entièrement l'importation de vins blancs ordinaires.

La mévente a aussi une autre cause : la cherté du vin débité dans les restaurants et les auberges. Les vins indigènes de l'année dernière se débitent en effet encore à des prix trop élevés. Nous avons procédé ces dernières semaines à une enquête au sujet des prix exigés pour les vins ouverts dans les auberges et restaurants généralement fréquentés. Nous opposerons le résultat de nos investigations aux prix payés au producteur indigène pour quelques-uns des principaux vins indigènes :

Schaffhouse rouge, ordinaire : prix du litre payé au producteur, en automne, 0 fr. 90 à 1 fr., soit, en moyenne, 0 fr. 95.

---

(1) Extrait d'une communication de l'Office de renseignements sur les prix de l'Union Suisse des paysans à la *Terre Vaudoise.*

	PRIX DES AUBERGES ET RESTAURANTS			
	des villes		des localités rurales	
	de à	moyenne de	à moyenne	
	fr.	fr.	fr.	fr.
Schaffhouse.....	—	—	2.00 — 2.50	2.20
Zurich :				
Weinland.....	—	—	2.00 — 2.80	2.40
Autres régions.....	2.40 — 3.60	2.80	2.50 — 3.00	2.80
Thurgovie.....	2.40 — 3.00	2.80	2.20 — 3.00	2.60
St-Gall.....	2.80 — 3.20	3.00	2.40 — 3.00	2.60
Suisse primitive,				
Zoug et Lucerne....	2.80 — 3.60	3.00	2.40 — 3.20	2.80
Argovie.....	2.40 — 3.00	2.80	2.20 — 3.00	2.60
Bâle.....	—	—	2.40 — 2.00	2.60

Valais rouge (Dôle), ordinaire : prix du litre payé en automne, au producteur, 0 fr. 70 à 1 fr. 30, soit en moyenne, 1 fr. 10.

	PRIX DES AUBERGES ET RESTAURANTS			
	des villes		des localités rurales	
	de	à moyenne de	à moyenne	
	fr.	fr.	fr.	fr.
Valais.....	—	—	1.60 — 2.50	2.00
Berne.....	3.20 — 4.20	4.00	3.00 — 4.00	3.50
Bâle Argovie.....	3.50 — 4.00	3.80	2.60 — 4.00	3.00
Suisse primitive,				
Zoug et Lucerne....	3.60 — 4.00	3.80	3.00 — 4.00	3.40
Zurich.....	2.80 — 4.00	3.60	—	—
St-Gall.....	3.00 — 3.60	3.40	2.80 — 3.20	3.00

Si donc l'écoulement fait défaut, ce n'est nullement aux prix demandés par le producteur que le fait est imputable, mais la faute en est aux marchands, et plus encore aux restaurateurs qui renchérissent le vin de façon excessive. C'est là qu'il faut rechercher l'explication de la mévente des vins blancs vaudois. Les vins blancs de la Suisse orientale se sont vendus, dans les auberges de campagne surtout, beaucoup meilleur marché (1 fr. à 1 fr. 80 le litre) et ont trouvé par conséquent un débit plus aisé. Mais, même dans ces auberges, de nombreux cafetiers exigent des prix exagérés pour les vins de la Suisse occidentale. Autrefois, lorsque l'aubergiste payait le vin de 50 à 60 centimes le litre, il se contentait d'un supplément de 100 o/o. Aujourd'hui, alors que les prix d'achat sont plus élevés, il prélève un supplément de 150 à 200 o/o. C'est à ces exagérations des cafetiers, ainsi qu'aux importations excessives que notre vignoble doit les difficultés actuelles. En débitant le vin meilleur marché, le restaurateur en vendrait davantage et trouverait ainsi une compensation pour le gain excessif auquel il aurait renoncé. Et si les vins vaudois s'étaient débités de 1 fr. 80 à 2 fr. 20 le litre dans la Suisse orientale, la majeure partie du 1922 serait sans doute écoulée.

C'est partout la même chose. Mais en France le prix du vin dans les cafés et restaurants est encore plus majoré. Entrez dans

un restaurant ordinaire un « Bouillon » même, une bouteille de 50 à 60 centilitres vous sera cotée 2 fr., 2 fr. 50, pour un vin très ordinaire. Et ces bouteilles, pour le même prix ou pour un prix plus élevé, deviennent de plus en plus petites. C'est inouï ce qu'il se boirait de vin, si cafetiers et restaurateurs servaient de grandes bouteilles. C'est eux qui réduisent la consommation.

L. Ravaz.

CHRYSALIDATION DE L'EUDÉMIS DANS LA TERRE

La chrysalidation des larves de l'Eudémis dans la terre a toujours été considérée comme une chrysalidation accidentelle et c'est seulement en 1911 que M. Marchal a fait remarquer pour la Cochylis « que la nymphose dans le sol ou dans les herbes est, en été, plus fréquente qu'on ne l'a jusqu'ici supposé » (1).

Mais le même travail au sujet de l'Eudémis ne nous parle que des cocons entre les fleurons, dans le grain sec ou dans les plis de la feuille et sous l'écorce pour l'hivernage.

Les observations de chrysalidation des larves d'Eudémis entreprises cet été à la Station Viticole à Villefranche-sur-Saône nous ont permis de constater la présence d'une quantité considérable de cocons d'Eudémis dans les mottes de terre autour des souches.

La chrysalidation des larves de la première génération s'est effectuée en majorité dans les plis des feuilles et entre les grains des grappes dans les galeries tissées avec des fils de soie pendant la vie des larves.

Les larves de la deuxième génération se chrysalidaient aussi de préférence dans les feuilles desséchées, froissées sous les liens de paille attachant les sarments aux supports, et exceptionnellement on trouvait des chrysalides dans les grains vides desséchés.

Dans la vigne de la Station Viticole, vigne âgée de quatre ans et dont les souches ne possèdent pas d'écorces pouvant servir d'abri aux chrysalides, nous avons trouvé sous l'écorce très peu de chrysalides de la deuxième génération.

La quantité de chrysalides trouvées sur les souches mêmes ne correspondait pas à la grande quantité de larves qui peuplaient les grappes et l'examen de la terre autour des souches nous a donné des résultats qui ne sont pas à négliger dans la technique de la lutte contre ce redoutable ennemi de la viticulture.

Le sol de la vigne de la Station Viticole est argileux et, après le labourage, il reste, surtout autour des souches, de grandes mottes de terre perforées de galeries creusées par les lombrics.

Les chrysalides de l'Eudémis s'abritent dans ces galeries.

---

(1) Paul Marchal. — Rapport sur les travaux accomplis par la mission d'étude de la Cochylis et de l'Eudémis pendant l'année 1911. Paris et Liège 1912, p. 59.

Elles sont placées presque toujours en groupes de 3 à 5 et ne s'enfoncent à l'intérieur de la motte que de 2 à 3 cm.

Sous chaque souche on pouvait trouver, après le 15 septembre, jusqu'à dix chrysalides et plusieurs dépouilles de chrysalides des papillons de troisième vol.

Nous n'avons pas trouvé de chrysalides ni sous les pierres ni sous les mottes de terre.

Les vignes plus âgées, examinées aussi en vue d'établir les lieux de chrysalidation de l'Eudémis, nous ont montré que la larve de l'Eudémis trouve un abri sûr sous l'écorce de vieilles souches et tisse là son cocon.

Toutes ces observations nous permettent de conclure que la larve de l'Eudémis n'est pas attachée par l'instinct à la souche de la vigne, mais cherche n'importe où l'endroit pour se chrysalider.

Les larves qui montent sur les sarments à la recherche d'un abri le trouvent dans les replis des touffes de feuilles sous les liens de paille.

Dans les vignes jeunes ou dans les vignes ayant subi l'écorçage, les larves qui cherchent abri dans les fentes d'écorce ne le trouvent pas et descendent dans le sol.

Les chrysalides de seconde génération dans les cages d'élevage ou trouvées dans les vignes depuis la fin d'Août n'ont donné qu'un vol partiel de papillons, la plupart restant toujours à l'état de chrysalides.

Dans les cages de contrôle d'éclosions nous n'avons pas obtenu d'éclosions depuis le 24 septembre et il est permis de supposer que toutes ces chrysalides de la seconde génération resteront dans cet état pour l'hiver.

Le sort des chrysalides de cette génération réfugiées dans la terre est à examiner et il a un intérêt pratique, car la quantité de chrysalides dans la terre est parfaitement suffisante pour infecter la vigne à la saison prochaine même si les traitements d'hiver contre l'Eudémis sont exécutés (écorçage, échaudage).

Les expériences de M. J. Capus, entreprises en hiver 1911 (1) pour établir la résistance mécanique du sol à la sortie des papillons de l'Eudémis ont montré qu'une couche de terre de 5 cm. d'épaisseur ne peut pas être traversée par le papillon, alors que pour le sable il a fallu une épaisseur de 8 cm.

Mais même à la profondeur de 3 cm. la sortie n'était que partielle et cette dernière profondeur était suffisante pour rendre infranchissable la couche de terre franche et de terre argileuse.

M. V. Vermorel est d'avis que seules des expériences dans cette voie pourront établir, si un labour cultural exécuté à une époque correspondant à celle de la chrysalidation de l'Eudémis dans les vignes jeunes ou dépourvues d'écorces mortes, pourra nous débarrasser d'une grande partie des Eudémis réfugiées dans la terre. C'est une série d'essais à poursuivre pour nous débarrasser de ce terrible ennnemi du vignoble.

Le 3 octobre 1923.

B. Zolotarewsky,
Entomologiste à la Station Viticole
de Villefranche-sur-Saône.

(1) *Revue de Viticulture*, t. XXXVII, n° 959, le 2 mai 1912, p. 593.

LA RÉSISTANCE A LA SÉCHERESSE DES HYBRIDES

Mazerolles, par Belvèze (Aude), 18 septembre 1923.

« J'ai l'honneur de répondre à votre demande.

Dans le haut Limouxin où le vignoble méditerranéen prend fin, à Mazerolles, canton d'Alaigne où j'ai essayé la culture des producteurs directs les plus réputés, ceux-ci se comportent, cette année-ci, comme d'habitude et suivent la fortune des vinifera ; ils ont souffert, comme eux, de la sécheresse ; mais n'ont pas plus coulé, dans l'ensemble, que les années précédentes :

Exemple les *Seibel. Noirs* :

N°s

1. Assez bon sujet, a été fortement grillé.
63. Ne s'est ressenti d'aucune intempérie ; bonne récolte.
128. Grappes réduites en quantité et surtout en grosseur.
156. Mêmes observations ; très bons teinturiers l'un et l'autre. Assez grillés.
1020. Lamentable avant les pluies, il a repris depuis sa pleine santé ; il exige une taille à « cots » nombreux et longs, ou l'espaliers, en terrain poussant à la végétation. Un peu grillé.
1077. Bonne tenue, toute la saison.
2003. Même bonne tenue planté direct, ne réussit pas en greffes, un des meilleurs gros producteurs.
2007. N'a pas souffert, soit greffé, soit direct, se greffe plutôt mal ; ses meilleurs porte-greffes sont : 93-5 (bourriscou) et 1202. Récolte satisfaisante.
4643. N'a pas maintenu sa réputation.
4646. Direct, en bon fonds, a été ravagé, au printemps, par la Cochylis, quand ses voisins en étaient à peine atteints ; en a été indemne, en coteau, greffé sur 3309. Production commune, excellent teinturier.
5163. Direct, a coulé, en fonds fertile ; greffé, en coteau maigre, sur 3309, donne de bons résultats en belles grappes à gros grains.
5455. Pousses rapides, tendres et longues, craint extrêmement le vent quoique rampant, bonne récolte à beaux raisins sur les sarments épargnés par le vent et le grillage.
5656. Gros producteur, teinturier, récolte florissante. Fera parler de lui.
5915. S'il dure, sa production, parmi les directs, sera celle qui se rapprochera le plus de l'Aramon ; greffé sur 420 A et 1202, en 2e année, il porte un agglomérat de longs et gros raisins à grains serrés et surmoyens qui arrêtent, à juste cause, l'attention des connaisseurs.

Les *Couderc :*

503. Oiseau bleu. Vulgaire.
7120. Grappes aussi abondantes que de coutume ; mais fort amaigries par la sécheresse, tardif, les pluies en vont grossir les grains, à peine grillé.

2. Un nouveau, vigoureux, tardif, n'a pas souffert, bonne production ; mais trop rampant pour taille à gobelet, les raisins sortent à 50 et 60 centimètres de la base du sarment.

Gaillard :

157 blanc. Craint le Mildiou autant que les Carignans, surtout en végétation riche, moins l'Oïdium ; à soufrer, plus que tous autres, à température peu élevée, sinon le moindre coup de soleil brûle grappes et feuilles recouvertes de soufre ; sauvé de ces maladies, sa récolte est très abondante ; mais sa cueillette est désespérément lente.

2 et 194. Très coulards. Production maigre.

Fructidor. — A planter direct, craint un peu la sécheresse, grande vigueur, millerande, demande taille à beaucoup de bois, résiste indéfiniment au Mildiou, exige deux soufrages, tient bon rang parmi les meilleurs vieux Seibel. Il n'est pas de leur famille.

Dromois. — Insignifiant.

Bertille-Seyve :

618. Peu vigoureux, chlorosant, résiste ; sa récolte serait bonne avec plus de végétation.

L'an prochain, si vous le voulez bien, je vous soumettrai mon appréciation sur une vingtaine de nouveaux sujets tout récemment mis en culture ».

J. Sélariès.

UNE MANIFESTATION A L'ECOLE D'AGRICULTURE

EN FAVEUR DE L'ÉLECTRIFICATION RURALE [1]

(avec une planche en couleurs)

Pour clore cette série de démonstrations, les organisateurs nous ont conduit sur une des terres du domaine de l'Ecole, sur laquelle on effectuait des essais de labourage électrique. La Société d'électro-motoculture (S. E. M.) de Carcassonne, y présentait son treuil léger du modèle le plus récent, en même temps qu'un ensemble complet de lignes et de dispositifs connexes permettant l'électrification des terres dans le but du labourage électrique.

Nous n'avons pas ici à refaire l'exposé du principe du labourage par treuil qui nécessite deux appareils semblables placés à chaque bout bout du champ à travailler et se renvoyant l'un l'autre une charrue balance. Nous signalerons simplement que les treuils présentés par la S. E. M., d'un poids de 3 tonnes, possèdent des moteurs à courant alternatif triphasé d'une puissance de 35 chevaux fonctionnant sous une tension de 500 volts.

Le principal avantage des treuils Estrade réside dans la supériorité du système d'ancrage. La description et la théorie de ce système ont été données d'une manière très complète dans le « Progrès Agricole » du 20 novem-

---

(1) Voir page 349.

bre 1921, par M. Blanc, ingénieur en chef du génie rural. Nous nous abstiendrons donc d'y revenir ici.

Voyons plutôt comment s'organise un chantier de labourage : le courant est amené par des lignes, dites « agricoles », à la tension de 500 volts, lignes qui entourent le champ à travailler sur la moitié de son périmètre, ainsi que l'indique le croquis ci-contre.

L'énergie livrée à l'Ecole d'agriculture est à la tension de 5.000 volts. L'abaissement de la tension est obtenu à l'aide d'un poste de transformation installé dans une cabine roulante et muni de prises de courant faciles à manier.

Fig. 6. — Pompe électrique sur fosse à purin.

Les lignes agricoles sont montées avec des « poteaux noirs », c'est-à-dire des poteaux de sapin injectés sous pression avec de la créosote pure, à dose massive, après un séchage soigné à l'étuve électrique. De cette façon, toutes les fentes se trouvent ouvertes et aseptisées. De plus, un tel poteau présente une surface huileuse et peut être considéré comme suffisamment isolant pour que les conducteurs y soient fixés simplement sur des poulies en bois parafiné et que les isolateurs soient supprimés. Comme ces poteaux n'ont que 7 mètres de hauteur, on conçoit que le prix de revient d'une ligne agricole soit très bas.

Fig. 7.

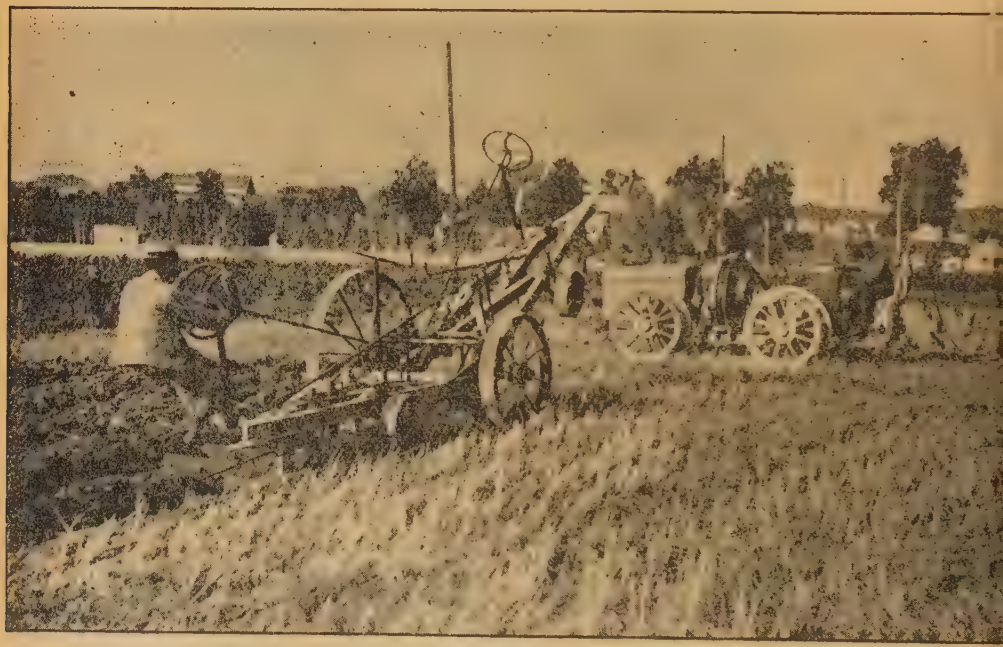

Fig. 8.

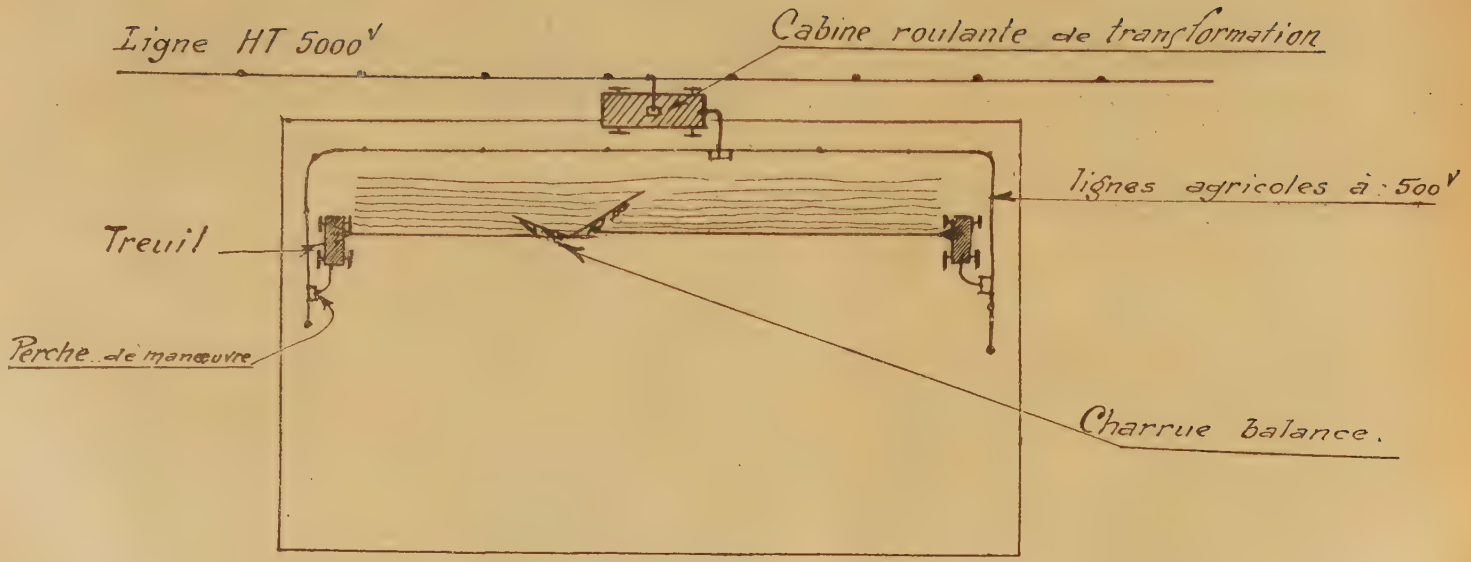
Ligne HT 5000v
Cabine roulante de transformation
lignes agricoles à 500v
Treuil
Perche de manœuvre
Charrue balance.

Fig. 9.

L'alimentation des moteurs du treuil est assurée par un système de prise extrêmement ingénieux : sur un poteau de la ligne, convenablement choisi, on fixe trois fers plats horizontaux que l'on relie à chaque fil de ligne. Une perche en bois porte, à son extrémité, trois mâchoires pouvant enclancher chacune un des fers plats situés au sommet du poteau. Ces mâchoires sont reliées à un câble souple connecté au moteur.

Tel est l'ensemble des installations qu'il y a lieu d'envisager pour un chantier de labourage. C'est ce qui a été réalisé d'une façon parfaite à l'Ecole.

Le travail effectué par une charrue à trois socs consistait en un labour à une profondeur moyenne de 25 centimètres. La consommation en énergie par hectare travaillé est, d'après des mesures effectuées, de 40 kwh environ.

Nous donnons plus loin une photographie qui montre la cabine roulante de transformation, les lignes agricoles et les perches servant de prise de contact ; un deuxième cliché représente le treuil avec la flèche qui contribue

Fig. 10. — Les élèves sur la charrue électrique.

à l'ancrage de l'appareil, un troisième le treuil, vu du côté opposé, avec les roues munies de cornières spéciales.

Les visiteurs ont été très impressionnés par les efforts de la Société d'Electro-motoculture en faveur de l'électrification rurale. Ils ont vivement félicité M. Estrade pour les résultats si remarquables qu'il a obtenus ; son treuil et ses appareils de ferme ouvrent, c'est un devoir de le dire, à l'électricité agricole, les plus séduisantes perspectives.

Les démonstrations faites à l'Ecole nationale d'agriculture (qui ont d'ailleurs suivi de peu des essais analogues faits au domaine de Grammont), ont nettement démontré que, dès à présent : 1° il est possible de faire du labourage électrique dans de bonnes conditions ; 2° il existe une méthode d'électrification de la ferme, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur, qui concilie à la fois les légitimes intérêts du producteur et de l'usager.

L'École Nationale d'Agriculture de Montpellier. — Un coin de la Cour d'Honneur

C'est avec ce sentiment de confiance et d'espoir que les membres du Congrès ont quitté l'Ecole, non sans que M. Boret, se faisant l'éloquent inter-

Fig. 11. — Surveillant un tracteur agricole.

prète de tous, eût remercié M. Ravaz pour l'excellent accueil qu'il avait bien voulu réserver aux visiteurs.

R. Couvret,
Ingénieur du génie rural,
Secrétaire général du Congrès
de l'électrification des campagnes.

A PROPOS D'HYBRIDES [1]

Les vins d'hybrides. — J'arrive au second grief des ennemis des hybrides : la mauvaise qualité de leurs vins. Je pourrais me borner à leur répondre qu'il y a assez d'expositions de vins d'hybrides où ils auraient l'occasion de se convertir. Oserai-je dire ici : « In vino veritas ». Mais combien se sont donné la peine de sedéranger ? Je vais donc citer quelques faits de nature à éclairer la question.

Il est déplorable de voir la légende des mauvais vins d'hybrides propagée presque officiellement. Je n'en veux pour preuve qu'un ouvrage d'une personnalité bien connue dans le monde viticole, où l'on trouve cette affirma-

---

(1) Voir page 355.

tion, effarante quand on la compare à la réalité, que « jamais le premier des hybrides n'a produit un vin égalant celui du dernier des cépages français ! » C'est tout simplement nier l'évidence et je m'étonne que son auteur ait recueilli aussi légèrement une pareille erreur, pour la couvrir de l'autorité de son nom.

Que les hybrides, pour la plupart, aient commencé par donner des vins inférieurs ou même détestables, je suis le premier à le reconnaître. Pourtant, il y a 30 ans, les Couderc 7.120, Castel 19.637, Baco n° 1 et même quelques autres, en produisaient déjà de forts bons, infirmant complètement l'appréciation que je viens de citer ! Voulez-vous quelques faits, plus probants que toutes les dissertations du monde, concernant les produits actuels?

En 1922, à l'exposition de Poitiers, j'ai introduit, parmi les vins d'hybrides, un échantillon de vin blanc et un de rouge. Le jury les ignorait et rien ne pouvait, extérieurement, les distinguer de leurs voisins. Premier résultat : ils n'ont pas été reconnus comme vins de venifera ; second résultat : dans une cotation de 0 à 20, le vin blanc obtint 10 et le rouge 12, alors que de nombreux vins d'hybrides étaient notés de 13 à 18.

J'ai renouvelé, cette année, la même expérience en portant le nombre des échantillons de vins français de 2 à 4. Mais, fait important pour l'exactitude des dégustations, le jury était composé, cette fois, du président, du secrétaire et d'un membre de la Chambre Syndicale des Courtiers Gourmets de Paris. Le résultat fut le même ; les vins français obtinrent : 9-12-12 et 16, sur 20, tandis que nombre de vins d'hybrides, étaient cotés, non seulement 12 et 16, mais 17-18 et même 19. C'est cette dernière note qui fut attribuée au S. 4.986 et au 162-5 de Couderc.

Au mois de février dernier, un échantillon de 4.986 fut envoyé, de la Vienne, au Grand Palais, à Paris, pour concourir, *non pas avec d'autres vins d'hybrides*, mais contre des vins *uniquement français*. Il remporta le premier prix de sa section.

Si l'on n'est pas de parti pris, il faut bien s'incliner devant de pareils résultats.

Il est certain que beaucoup d'hybrides donnent encore de mauvais vins. Mais qui nous oblige à les cultiver, quand d'autres nous apportent pleine satisfaction ? Il n'est pas utile, que je sache, de posséder 200 ou 300 cépages à bons vins pour répondre à tous les besoins ! Ceux que nous connaissons déjà, suffisent pour le moment. Comment se fait-il donc que certains adversaires des nouveaux plants ne parlent jamais que des numéros à mauvais vins, en se gardant de nommer les autres, ou bien, quand on leur présente les meilleurs, s'acharnent à leur découvrir des goûts foxés, pendant que des jurys, *d'une compétence indiscutable*, les classent devant les vins de vinifera que ces critiques malveillants leur préfèrent de si loin ? Mais passons !

Une fois de plus, précisons qu'au moyen des hybrides, nous ne visons qu'à produire des vins ordinaires. Vouloir faire des vins de Cabernet, de Sauvignon, de Pinot de Bourgogne, ou de Pinot de la Loire avec les nouveaux cépages, serait sous-entendre qu'il en est possédant le goût et le bouquet *exact* des plants français précités. La qualité d'un vin de cru est en fonction du climat, du sol, de la vinification et du CÉPAGE. Un seul de ces facteurs vient-il à se modifier, que tous les autres caractères s'estompent ou même s'effacent.

Il faut absolument des Cabernets pour faire du vin de Cabernet, comme

pour faire un civet de lièvre il faut un lièvre. Donc, *dans l'état actuel de la question*, prétendre obtenir ce vin avec d'autres cépages est une absurdité que nous ne voudrions pas commettre et je ne m'explique pas qu'on s'obstine à nous en accuser.

Mais rien ne dit que, tôt ou tard, nous n'arriverons pas à des produits de tout premier ordre ; ils différeront, probablement, de nos vins fins habituels, ce qui ne signifie pas le moins du monde qu'ils soient rejetés par les amateurs de bons vins. Un jour, peut être, irons-nous même jusqu'à reproduire le goût des cépages fournissant les vins fins actuels. Les lois de la génétique n'interdisent pas d'admettre qu'un descendent du Pinot rouge, par exemple, ne nous donne un véritable Pinot, *identique* à son arrière grand père, mais réfractaire au mildiou. Ce jour là, *mais ce jour là seulement*, nous pourrons faire du vin de Pinot avec un hybride.

Pour le moment présent, parmi ceux de grande culture, s'il y en a qui peuvent donner de bons vins, on n'en trouve pas encore d'aptes à fournir des vins de cru. Déjà, cependant, quelques-uns rappellent assez exactement, dans leurs raisins, le goût du Cabernet, comme le S. 6036, et l'on attend leurs produits avec curiosité. J'ajoute que, dans les toutes nouvelles obtentions, se rencontrent nombre de cépages aux raisins excellents ; les progrès sont très considérables et toutes les surprises sont possibles, même dans un avenir rapproché.

Nous espérons que l'on voudra bien ne plus dénaturer le rôle que, jusqu'à nouvel ordre, nous avons assigné aux hybrides : produire des vins ordinaires agréables. Ceux-ci représentent, d'ailleurs, 95 o/o de la production nationale, ce qui, on en conviendra, mérite bien la peine qu'on s'en occupe.

Le prétendu péril des hybrides — La surproduction

Il est encore une question que je voudrais examiner, car elle provoque un émoi fort exagéré, ce me semble : c'est celle d'une surproduction du fait des hybrides.

Ceux qui ont signalé ce danger poussent d'immenses cris d'alarme en se fondant sur les arguments suivants : 1° Les hybrides vont produire une considérable extension, vers le nord, de la culture de la vigne ; 2° Ils vont permettre de la développer, dans les régions de polyculture situées près de la limite de son habitat, à tel point qu'elles cesseront de s'approvisionner dans le Midi ; 3° Ils augmenteront, jusqu'à l'excès, la production des régions viticoles du Sud-Ouest, de l'Ouest, du Centre et de l'Est.

Dans mon rapport de 1923, à la Société des Agriculteurs de France (1), j'ai répondu au premier de ces arguments : « Les nouveaux plants, écrivais-je, ayant pour eux la rusticité, la productivité et aussi la précocité, permettraient, au dire des alarmistes, de cultiver la vigne, au moins pour la consommation familiale, dans des contrées où elle était inconnue, jusqu'ici, en reculant, très au nord, ses nouvelles limites. N'a-t-on pas même écrit qu'on pourrait voir, avant longtemps, des vignobles dans le Cotentin !

« Nous avouons que ce danger nous laisse assez sceptique. N'a-t-on pas entendu exprimer les mêmes craintes, proférer les mêmes plaintes devant tout progrès nouveau ? On a cité souvent la pétition des marchands de chandelles contre la concurrence déloyale du soleil et on se prend à y penser

(1) Rapports publiés par la Société des Agriculteurs de France, 8, rue d'Athènes, — Paris, où on peut se procurer ceux de 1922 et de 1923 — celui de 1921 est épuisé.

entendant ceux qui ne trouvent le salut de la vigne que dans une sorte de malthusianisme de la production, où le rôle modérateur serait dévolu aux cryptogames !

..... Mais qu'on se rassure ! Si l'on arrive à reculer un peu au nord la limite de la vigne, ce ne sera probablement pas de beaucoup, car ceux qui, se fondant uniquement sur le nombre de degrés de chaleur nécessaires à la maturité du raisin, déclarent possible cette extension, commettent une erreur en oubliant un facteur essentiel : celui de *l'insolation*. Sans l'insolation, la culture de la vigne demeurera précaire et c'est pourquoi nous ne vayons pas très bien des raisins mûrissont au soleil du Cotentin.

» La vigne ne sera jamais productive, si précoce soit-elle, que sous les climats lui convenant ; ailleurs, son vin sera mauvais avec un prix de revient forcément élevé, puisqu'il ne faudra pas compter sur de gros rendements. Dans ces conditions, nous doutons fort qu'on voie beaucoup de vignes auprès des pommiers à cidre ou des champs de betteraves à sucre.

» Mais, en admettant même que les hybrides permettent d'en introduire quelques-unes dans les pays où la boisson ordinaire est la bière ou le cidre, a-t-on réfléchi que ce sont surtout cette bière et ce cidre, habituellement consommés, qui auraient surtout à supporter la concurrence du vin local et non les produits importés, considérés toujours comme boisson de luxe ?

Enfin, croit-on que des populations ayant pris l'habitude du vin qu'elles ne pourraient produire en quantités suffisantes pour leur consommation, ne feraient pas appel aux régions viticoles pour satisfaire leur nouveau besoin ? D'où une augmentation possible des importations au lieu d'une diminution. »

J'ajoute qu'on a toujours omis de désigner les plants, à la fois précoces, bons producteurs et réfractaires aux maladies, qui allaient inonder le Nord de leurs produits. Si certains sont capables d'y mûrir quelques raisins, je ne vois pas, pour ma part, ceux qui pourraient convenablement répondre à de telles conditions.

Le deuxième argument ne me semble pas beaucoup plus sérieux.

Dans les régions de polyculture peu propres à la vigne, où les hybrides vont, paraît-il, la développer, on constate qu'on la trouve déjà à peu près partout où elle peut être cultivée utilement. Elle est, dira-t-on, dans des conditions précaires, les foins et les moissons empêchant de lui donner les traitements nécessaires en temps voulu ; les hybrides vont donc permettre d'assurer des récoltes plus régulières et, par suite, augmenter la production. Non seulement, ils satisferont à la consommation locale, mais laisseront des excédents pour l'exportation et, après avoir affranchi ces contrées du tribut qu'elles paient actuellement à d'autres pour les vins qu'elles leur achètent, les amèneront, en outre, à leur faire concurrence.

C'est ce qui reste à prouver.

D'abord, il y a lieu de se demander si des gens cherchant uniquement à produire le vin pour leur consommation familiale, sont disposés, pour l'amour des hybrides, à opérer une révolution dans leurs cultures, en vue de la production du vin *dans un but commercial*, c'est-à-dire à entreprendre des constructions, à modifier leurs installations viticoles et vinicoles, à acheter des futailles, des instruments spéciaux, à chercher de la main-d'œuvre supplémentaire, en un mot à engager des dépenses considérables, au lieu de proportionner, tout simplement, à leurs besoins, l'étendue de vignes ayant pour unique but de leur donner à boire ? Eventualité bien improbable, semble-t-il, leurs spéculations étant solidement orientées vers des cultures moins aléatoires que ne l'est la vigne dans les contrées dont il s'agit.

Ensuite, croit-on que, dans la grande majorité des cas, et depuis longtemps déjà, le problème de la boisson familiale n'y ait pas été résolu et qu'on n'ait pas remédié, du même coup, à la situation précaire des vignes, au moment des foins et des moissons ? On a planté du Noah dont, au Congrès International de l'Agriculture, M. Eric Coulondre a constaté l'extension, énorme autant que fâcheuse, en une foule de régions qu'il vient de parcourir en automobile, de Montpellier à Paris.

En plantant du Noah, ces régions ne pouvaient plus nettement préciser leurs intentions : puisqu'on y sacrifie le bon goût du vin à la rusticité du cépage, c'est qu'on n'y cherche, évidemment, qu'une boisson à consommer sur place, strictement proportionnée à son but, et non un produit à exporter.

Si donc, une solution est déjà à peu près acquise au moyen du vieil hybride Noah, que vient-on incriminer, pour l'avenir, les nouveaux hybrides et que peuvent-ils changer sérieusement à la situation présente ?

(*à suivre*)

E. Creuzé,
Président de la Société d'Agriculture de Poitiers,
Rapporteur général de la Commission des Hybrides,
à la Société des Agriculteurs de France.
(Juillet 1923).

CHEMINS DE FER DU MIDI

Le public est informé qu'à partir du 8 octobre 1923 (nuit du 7 au 8) des modifications seront apportées à la marche des trains de voyageurs sur la plupart des lignes du Réseau.

Pour le détail de ces modifications, s'adresser aux Chefs de gare.

* * *

L'hiver aux Pyrénées

Font-Romeu (*Pyrénées-Orientales*). — Station climatique en haute montagne. — Le Grand Hôtel, 1800 m. d'altitude. — Saison d'hiver : de décembre à mars. — Sports d'hiver : ski, luge, bobsleigh, traineau skijoring, hockey, curling, patinage.

Pour renseignements, s'adresser à M. le Directeur du Grand Hôtel à Font-Romeu (Pyr. Or.).

* * *

Luchon Superbagnères (*Haute-Garonne*). — La station de sports d'hiver. — L'Hôtel de Superbagnères (1.800 m. d'altitude), relié à Luchon par un chemin de fer électrique à Crémaillère. — Saison d'hiver : de décembre à mars. — Tous les sports de neige et de glace : patinage, hockey, curling, ski, luge, bobsleigh, traineau ; remontée mécanique des appareils.

Pour renseignements, s'adresser à M. le Directeur de l'Hôtel de Superbagnères, Luchon (Hte-Garonne)

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts**. — Du *Moniteur Vinicole*. — Dans les entrepôts parisiens, les affaires sont très calmes. On ne fait pas d'offres. D'autre part, la clientèle qui a beaucoup acheté ces temps derniers, par crainte de la hausse, se trouve largement approvisionnée et n'a besoin que de

peu de chose pour l'instant. Cela explique que les cours soient restés à peu près stationnaires.

On a traité des vins rouges du Midi de 8 à 8°5 à 90 fr., des 9° à 100 fr. et des 10° de 105 à 110 fr., le tout l'hecto nu et sur gares Paris. On n'a rien fait en vins du Centre. En achats à la propriété on a payé des vins nouveaux du Midi de 7 à 8 fr. 50 le degré, des vins vieux 9 fr. le degré, des vins vieux du Centre de 6 à 7° à 65 fr. l'hecto.

Le *Marché aux Vins* a enregistré, cette semaine, de plus nombreuses demandes surtout en vins de forts degrés et cette activité s'est plutôt manifestée pendant la première moitié de la huitaine écoulée.

Des arrivages assez nombreux de vins nouveaux ont déjà été signalés dans les gares et quelques lots de ceux-ci ont été mis en vente à des cours non définis, par suite de la primeur de ces marchandises.

Dans les dépôts parisiens on continue à voir du vin à 1 fr. 25 le litre, mais les prix les plus fréquents varient de 1 fr. 30 à 1 fr. 50. Dans les épiceries on vend des vins de 8 à 9° à raison de 1 fr. la bouteille.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 1er oct. Vins nouveaux	Cours du 8 oct. Vins nouveaux
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	68	7,75 à 8 fr. 25	8 à 8 fr. 25
9 à 10°	78	le degré	le deg.
10 à 11°	79 à 85	»	»
11 à »	»	»	»
Costières	»	8,50 à 9 fr.	8,50 à 9 fr.
Rosé, paillet, gris	»	le degré	le deg.
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 2 octob.	Cours du 9 octob.
7 à 8°	60	70	70
8 à 9°	70	à	à
9 à 10°	70 à 80	100	100
10° et au-dessus	»	»	»
Rosé	80 à 87	»	»
Blanc	»	»	»

Rouge 1923 logé, de 8 à 8 fr. 25 le degré ; sous marc, de 6 fr. 50 à 7 fr. 50 le degré, affectés un peu par les excédents de quelques localités.

— Dans la période du 16 au 22 septembre 1923, il a été remis aux chemins de fer 413.939 hectolitres de vin dans les départements du Gard, de l'Hérault, de l'Aude et des Pyrénées-Orientales.

Cette. — Marché du 3 octobre 1923. — Vins rouge courant 1922, 8 à 11 deg., de 70 à 100 fr. l'hecto ; rouge courant 1923, le degré, 8 à 8 fr. 50 logé ; sous marc, 7 à 7 fr. 50 ; Espagne rouge, 11 1/2 à 12 deg., 72 à 74 fr. ; Mistelle blanche 8/9° liqueur 15 deg., alcool 190 à 210 fr. Droits de douane et autres frais en sus.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 28 sept.	Cours du 5 oct.
7 à 8°	8 à 9 fr.	»	»
8 à 9°		71	68
9 à 10°	le degré	à	à
10 à 12°		102	102
Vins rosés		8 fr. le deg.	8 fr. le deg.
Vins blancs		9 fr. le deg.	9 fr. le deg.

Vins rouges 1923 : sons marc de 7 à 8 francs le degré.

Olonzac. Cours des vins du Minervois. — Marché du 7 octobre : Récolte 1922, 9 francs le degré ; récolte 1923, 7 fr. 50 à 8 francs le degré, pour retiraison, sous marc : 8 francs le degré, pour affaires légères.

AUDE. **Narbonne**

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 27 sept.	Cours du 4 oct.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	60 à 70	75 à 80	75 à 80
9 à 10°	70 à 75	80 à 90	80 à 90
10 à 11°	75 à 80	90 à 97	90 à 97
11° et au-dessus	81 à 90	97 à 105	97 à 105

Récolte 1923 : vins à retirer sous marc, 7 à 8 fr. le degré ; vins logés, 8 à 9 francs le degré.

Carcassonne. — Cours moyen pour la semaine, du 29 septembre au samedi 6 octobre 1923. — Récolte 1922, de 8 degrés à 11,5, de 70 à 102 francs ; récolte 1923, de 7 fr. 50 à 8 francs le degré sous marcs ; 8 fr. à 8 fr. 50 en logé.

Ferrals. — Les vendanges touchent leur fin. Récolte déficitaire, par contre vins supérieurs. Quelques ventes ont été traitées dans les prix suivants: cave Louis Pujade, 650 hect. à 88 fr., retiraison sous marc ; cave Lignères Vidal, à 88 francs ; cave Léon Petit 500 hect. à 85 fr. ; cave Lignères Charles 400 hect. à 82 fr., tous ces lots retiraison immédiate ; cave Barthez Mazard, 3.500 hect. à 80 fr., partie retirée sous marc.

Lézignan. — Le marché d'hier a été ferme. De nombreuses transactions ont été opérées, notamment les caves Le Rabe, 2.000 hectos à 8 francs le degré ; Lagarde, 3.000 hectos, à 90 francs ; Mandoul, 2.000 hectos, à 85 fr.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — On cote :

Vins rouges	Cours en 1922	Cours du 29 sept.	Cours du 6 oct.
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	60 à 67	70	70
9 à 10°	67 à 72	à	à
10 à 11°	72 à 80	105	105
11 à 12°	80 à 85	»	»
12 à 13°	»	»	»

Vin de Maury, de 16 à 17 degrés, 11 francs le degré.

Récolte 1923 : sous marc de : 7 fr. 50 à 7 fr. 75 le degré ; logé de 8 à 8 fr. 50 le degré.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille.** — Cours officiel des vins. — Marché du 3 octobre : vins de la région, rouges nouveaux, de 7 à 8 francs le degré.

CHARENTES. — Les vendanges commencent en Charentes lundi 8 courant. Comme quantité probable, les 3/5 de l'année dernière ; degré satisfaisant et inespéré en raison des 15 journées de fortes chaleurs que nous venons d'avoir.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Cheilly-les-Maranges.** — Nous sommes en pleine vendange ; nos vignes greffées Gamays donneront environ 100 kilos de raisins à l'ouvrée de 4 ares 28. Les P. D., récolte nulle.

Chalon-sur-Saône. Les négociants en vins et spiritueux de Chalon-Autun-Louhans, ainsi que les courtiers en vins et eaux-de-vie de la côte chalonnaise, ont fondé à Chalon-sur-Saône une bourse officielle des vins, qui a commencé à fonctionner et se tiendra tous les huit jours le vendredi.

Voici la note officielle qui a été communiquée pour la nouvelle récolte : vins de gamay rouge (Saint-Dezert, Buxy, Saint-Vallerin), 16°, 225 fr. la pièce de 228 litres. Vins de gamay rouges (vallée de Vaux), 9°, 200 fr. la pièce.

Vins de gamay blanc ou melon, 250 à 300 fr. la pièce, suivant degré et qualité ; vins de noah du pays, 120 fr. la pièce.

Marc de Bourgogne, incoté. Genne, pressurée, de 5 à 9 francs les 100 kilos, selon qualité.

LOIRET. — **Orléans.** — Cote officielle des courtiers assermentés.

Vin rouge du pays Gris-Meunier 1922, la pièce nue, 200 à 210 fr.

Vin blanc de Sologne, la pièce nue, 210 à 240 fr.

RHÔNE. — **Lyon.** — Vins de Bourgogne, 2e choix, la pièce 400 à 500 fr. ; Bordeaux 1er choix, la barrique 520 à 650 fr. ; 2e choix 350 à 450 fr. Autres sans changement.

De « *L'Agriculteur du Centre* ». — En Touraine, les propriétaires ont commencé à vendanger les cépages rouges le 24 octobre, quelques autres le 26 et beaucoup le 28. On aura de la qualité. Pas encore de prix en perspective pour les vins nouveaux. Les propriétaires ne seront guère vendeurs avant que les vins ne soient faits et attendront les offres du commerce.

Dans la région de Meung-sur-Loire la récolte en vin est très déficitaire sur les espérances fondées il y a un mois. Prix courant 300 fr. à la cuve.

De Mont, on nous signale une vente récente de 30 à 40 hectos à 75 francs.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 29 septembre 1923 :

Vins. — Toutes les qualités réunies : 6 à 8 fr. le degré.

MARCHE AUX RAISINS

Paris. — Raisin de serre muscat de 28 à 40 (35) ; blanc de 10 à 18 (14) ; noir, de 12 à 20 (16) ; du Midi, blanc, les 100 kilos, de 190 à 350 (250) ; noir, de 160 à 200 (180) ; œillade, de 250 à 350 (300) ; muscat, le kilo, de 2,50 à 4 (3,50) ; chasselas Moissac, avec sarments, les 100 kilos, de 300 à 400 (350).

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, l'hectolitre, 600 fr. ; marc 86 degrés, manque ; de Montpellier à 52 degrés, l'hectolitre, 400 fr. ; de marc à 52 degrés, 320 fr. Pris en distillerie, tous frais en sus et par un minimum de 12 pipes.

La coopérative de distillation de Saint-Bauzille-de-la-Sylve a vendu le 2 octobre courant, 150 hectolitres de sa production d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés, au prix de trois cents francs (300 francs) l'hectolitre, nu pris en distillerie et net de tout courtage.

La distillerie coopérative de Mauguio (Hérault), a vendu le 4 octobre courant, 250 hectolitres de sa production d'eau-de-vie de marc, base 52 degrés au prix de trois cent vingt-cinq francs (325 francs) l'hectolitre, nu pris en distillerie, net de tout courtage, livraison fin novembre.

La distillerie coopérative de Poussan (Hérault), a vendu, le 6 octobre courant, sa production de trois-six de vin, base 86 degrés, au prix de six cents francs (600 francs) l'hectolitre nu, pris en distillerie.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, 600 à »»» ; eau-de-vie de vin,

52°, 440 à »»» fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, 500 à 510 francs ; eau-de-vie de Béziers, 52 degrés, 300 à 305 francs.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 570 fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 305 à 310 fr.

Narbonne. — Trois-six de vin à 86°, 580 à »»» fr. ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 425 fr. ; 3/6 de marc, 86°, 500 fr. ; eau-de-vie de marc, 52°, 300 à 305 francs, l'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Perpignan. — Troix-six de vin à 86°, 600 à »»» fr. l'hecto nu pris chez le bouilleur tous frais en sus.

Alger. — Trois-six de marc disponible, 520 à 525 fr. l'hecto ; 3/6 de marc à livrer, 500 fr. l'hecto.

TARTRES

Montpellier. — Crème de tartre, 425 fr. les 100 kilos ; tartre brut, pour 70 degrés casserole, 1 fr. 90 le degré ; pour 75 degrés, 1 fr. 95 le degré ; lie de vin, pour 25 à 30 degrés de rendement, 1 fr. le degré. Pris à la propriété.

Bordeaux. — Lies : cristallisation (rend. en bitartrate de potasse), 20 o/o, 1 fr. 05 ; 25 o/o, 1.10 ; 30 o/o, 1.15 ; 35 o/o, 1.20 »/» ; 40 o/o, 1.25 le degré.

Lies. — Acidité (acide tartrique total), 20 o/o, 1.40 ; 25 o/o, 1.45 ; 30 o/o, 1.50 le degré.

Tartres. — Cristallisation (rendement en bitartrate de potasse) : 60 o/o, 2,25 ; 65 o/o, 2,27 »/» ; 70 o/o, 2,30 ; 75 o/o, 2,32 1/2 ; 80 o/o, 2,35 »/» le degré.

Tartres. — Acidité (acide tartrique total) : 50 o/o, 2,40 ; 55 o/o, 2,43 ; 60 o/o, 2,46 ; 65 o/o, 2,50 ; 70 o/o, 2,55 le degré.

Crème de tartre. — 90 o/o, 1er blanc, 460 à »»» fr. ; 95 o/o, 460 fr. ; 98 o/o 550 fr. les 100 kilos.

Acide tartrique. — Disponible, 1er blanc 1.000 fr. les 100 kilos.

CÉRÉALES

New-York. — On cote en clôture :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés dur 2 disp	1.25 1/2	58.61	78.15	+ 1.55
Maïs disp	1.14 1/2	61.60	77. »	+ 1. »

Blé roux d'hiver n° 2 disponible 122 3/4 c. (76 fr. 44 les 100 kilos) ; bigarré durum n° 2, disponible 116 1/4 cents (72 fr. 39).

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 9 octobre 1923.

	Octobre	Novembre	4 de Novembre
Blé.....	87,25 P.	87 A.	87.25 à 87.50
Seigle.....	68,25 N.	68 N.	67. A.
Avoine noire.....	55.25 P.	55.75 V.	56.25 P.
Avoine.....	55. P.	55.75 V.	56.25 V.

Montpellier. — Blés : pays, 93 fr. 50 les 100 kilos ; force, 111 fr., marchandise nue, prise sur place.

Grains grossiers. — Avoine grise de pays, 60 à »» fr. les 100 kilos ; paumelle, 62 à »» francs ; orge, 62 à »» fr. ; seigle, 70 fr., marchandise nue, prise sur place.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

Du Dimanche 30 Septembre au Samedi 6 Octobre 1923

	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	TEMPÉRATURE 1922 maxima	TEMPÉRATURE 1922 minima	PLUIE 1923 mill.	PLUIE 1922 mill.
Nantes						
Dimanche	25.0	14.0	18.0	11.0	»	»
Lundi	29 0	11.0	16.0	15.0	»	4
Mardi	19.0	15.0	18.0	13.0	5	»
Mercredi	17.0	12.0	18 0	10.0	»	»
Jeudi	16.0	5.0	19.0	10.0	8	1
Vendredi	10.0	3.0	21.0	9.0	»	»
Samedi	14.0	6.0	18.0	11.0	9	2
Total	258 0	110.0	263.0	155 0	33	21
Rochefort						
Dimanche	»	»	19.0	12.0	»	»
Lundi	30.0	»	18.0	13.0	»	»
Mardi	17.0	7.0	19.0	13.0	9	»
Mercredi	22.0	12.0	»	»	1	»
Jeudi	16.0	9.0	22.0	16.0	5	»
Vendredi	15.0	»	19.0	13.0	»	2
Samedi	»	»	17.0	11.0	»	»
Total	181.0	68.0	248 0	156 0	32	2
Clermont-Ferrand						
Dimanche	25.0	9.0	14.0	11.0	»	»
Lundi	29.0	11.0	15.0	11.0	»	»
Mardi	29.0	9.0	19.0	12.0	»	5
Mercredi	22.0	11.0	20.0	6.0	2	1
Jeudi	16.0	6.0	24.0	7.0	2	»
Vendredi	9.0	7.0	21.0	12.0	3	»
Samedi	11.0	»	»	»	»	»
Total	293.0	95 0	248 0	116 0	17	6
Bordeaux						
Dimanche	28.0	»	»	»	»	»
Lundi	30.0	15.0	21.0	9.0	»	»
Mardi	20.0	15.0	»	»	»	»
Mercredi	19.0	11.0	»	»	»	»
Jeudi	18.0	8.0	»	»	9	»
Vendredi	18.0	1.0	16.0	13.0	3	»
Samedi	16.0	8.0	»	»	»	»
Total	283.0	124 0	53 0	32 0	23	»
Toulouse						
Dimanche	31.0	10.0	19.0	6.0	»	»
Lundi	32.0	11.0	20.0	5.0	»	»
Mardi	23.0	»	24.0	2.0	»	»
Mercredi	19.0	12.0	25.0	8.0	»	»
Jeudi	19.0	4.0	25.0	10.0	9	»
Vendredi	13.0	6.0	16.0	13.0	4	»
Samedi	»	4 0	18.0	11.0	»	3
Total	319 0	114 0	259 0	116.0	14	8
Perpignan						
Dimanche	27.0	12.0	22.0	15.0	»	»
Lundi	25.0	12.0	23.0	18.0	»	»
Mardi	24.0	»	27.0	15.0	»	»
Mercredi	25.0	14.0	29.0	11.0	2	»
Jeudi	20.0	»	24.0	10.0	»	»
Vendredi	15.0	9.0	24.0	16.0	»	6
Samedi	»	8.0	22.0	14.0	»	»
Total	299 0	156 0	273 0	169 0	44	22

	TEMPÉRATURE 1923 maxima	TEMPÉRATURE 1923 minima	TEMPÉRATURE 1922 maxima	TEMPÉRATURE 1922 minima	PLUIE 1923 mill.	PLUIE 1922 mill.
Châlons-sur-Marne						
Dimanche	27.6	10.8	17.0	11.4	»	1.3
Lundi	19.6	13.8	19.6	7.0	1.4	»
Mardi	13.2	8.0	19.2	10.4	1.5	»
Mercredi	12.4	5.0	17.0	12.5	10 9	1.0
Jeudi	12.8	6.8	19.0	10 5	17.4	9.3
Vendredi	14.6	0.5	12.6	9.8	»	1.6
Samedi	15.6	7 5	14.0	6.2	1.2	1.2
Total	258.4	103.7	244.4	132.1	37.2	19.7
Besançon						
Dimanche	23.0	13.0	14 0	2.0	»	»
Lundi	26.0	10.0	16.0	7 0	»	1
Mardi	25.0	14.0	14.0	12.0	»	3
Mercredi	17.0	12.0	20.0	10.0	15	»
Jeudi	17.0	5.0	21.0	12.0	14	»
Vendredi	7.0	5.0	18.0	11.0	17	11
Samedi	»	»	13.0	7.0	»	8
Total	258 0	126 0	265 0	134 0	52	43
Lyon						
Dimanche	24.0	9.0	15.0	4.0	»	»
Lundi	24.0	9.0	17.0	7.0	»	»
Mardi	28.0	11.0	20.0	13.0	»	»
Mercredi	21.0	13.0	21.0	8.0	2	»
Jeudi	23.0	7.0	21.0	6.0	2	»
Vendredi	9.0	6.0	20.0	12.0	11	13
Samedi	10.0	5.0	19.0	9.0	»	9
Total	282.0	132.0	276.0	133.0	27	35
Marseille						
Dimanche	28.0	11.0	16.0	8.0	»	»
Lundi	28.0	11.0	21.0	9.0	»	»
Mardi	23.0	15.0	24.0	16.0	»	»
Mercredi	»	16.0	26.0	11.0	»	»
Jeudi	»	11 0	24.0	10.0	»	»
Vendredi	»	9.0	22.0	12 0	»	»
Samedi	»	»	20.0	9.0	»	»
Total	127 0	150 0	269.0	144 0	26	25
Montpellier						
Dimanche	23 0	10.5	24 0	10 5	»	»
Lundi	26 2	10.5	26 2	13.7	»	»
Mardi	21.0	16.9	28 0	16 2	»	»
Mercredi	15.8	10.6	25.4	11 3	»	»
Jeudi	15 7	10.8	21.2	8 9	»	»
Vendredi	21 2	4.9	21.0	14 8	»	»
Samedi	21.9	5.9	20.4	11.2	»	»
Total	325.2	141 3	313 5	170.2	»	40.5
Alger						
Dimanche	»	»	25.0	17.0	»	»
Lundi	»	»	25.0	16.0	»	»
Mardi	»	»	25.0	18.0	»	»
Mercredi	»	»	29.0	19.0	»	»
Jeudi	»	»	29.0	17.0	»	»
Vendredi	»	»	26.0	15.0	»	»
Samedi	23.0	15.0	27.0	16.0	9.7	»
Total	201.0	148.0	374.0	243.0	10 7	23.0

Observations. — Automne.